



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇEŞMİNİGAR ÇORBASI

Ayşe Tüter

- 1 kase kırmızı mercimek
- 2 su bardağı süt
- 12 bardak et suyu
- 2 çorba kaşığı YONCA mısır yağı
- 2 adet soğan
- 1 adet havuç
- 2 çorba kaşığı un
- 1 adet yumurta sarısı
- 1 soğan
- 1 adet yeşil biber
- 1 adet kırmızıbiber
- 1 çay kaşığı YONCA sarımsak ezmesi
- 2 dilim yağda kavulmuş bayat etmek
- Tuz

Mısır yağını, sarımsak ve soğanı tencereye koyarak kavurun. Havuç ve biberleri küçük küçük doğrayın. Kırmızı mercimek ve doğradığınız sebzeleri tencereye ekleyerek kavurun, unu ekleyin ve tekrar kavurun. Daha sonra et suyunu ilave edin bu karışımı 20 dakika kısık ateşte pişirin, robottan geçirin ve tekrar tencereye alın. Aynı bir kaptaki yumurtayı süt ile çirpin. Yavaş yavaş karıştırarak tencereye ilave edin. Bir taşım kaynattıktan sonra kızarmış ekmekle birlikte servis yapın.